LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Amarone classico Riserva Fieramonte
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Allegrini
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Amarone della Valpolicella
Druivensoorten	45% corvina veronese, 5% oseleta, 5% rondinella, 45% corvinone
Alcoholpercentage	15,45% vol
Omschrijving	In het hart van Valpolicella, in het schilderachtige Fumane, vind je het iconische wijndomein Allegrini. Al sinds de 16de eeuw maakt de familie wijn in harmonie met de streek, maar de echte ommekeer kwam er in de jaren 1960 met Giovanni Allegrini. Hij wordt beschouwd als één van de grote vernieuwers van Valpolicella: een man met een scherp oog voor kwaliteit, die nauwgezet druiven selecteerde en innovatieve technieken introduceerde in de wijngaard én de kelder. Na zijn overlijden in 1983 namen zijn kinderen Franco, Walter en Marilisa het roer over. Vandaag zijn het hun kinderen, Francesco, Giovanni, Matteo en Silvia, die met dezelfde passie het domein leiden. Ze bouwen verder op de stevige fundamenten die Giovanni ooit legde, met oog voor duurzaamheid, innovatie en respect voor de natuur. Ondertussen telt het domein meer dan 100 hectare, met een indrukwekkend gamma van fris wit tot iconisch rood, denk aan Soave, La Poja, Amarone...Pure finesse, traditie en karakter, rechtstreeks uit de handen van een familie met een missie. De Amarone Riserva Fieramonte heeft een intense robijnrode kleur. Krachtige neus met een breed aroma van koffie en tabak. Een imposante structuur in de mond. De tannines zijn aanwezig, maar niet aanvallend, vergezelf van een frisse en vitale zuurgraad. De afdronk is zeer lang.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Fieramonte wijngaard ligt in Mazzurega di Fumane di Valpolicella , op een hoogte van 415m. De wijngaard heeft een zuidoostelijke ligging en een gevarieerde ondergrond van overwegend kalk.
Opbrengst	33 hl/ha
Oogst	Manuele oogst in midden september
Vinificatie	De druiven worden meteen na de oogst 100 dagen te drogen gelegd in temperatuurgecontroleerde ruimtes waardoor het water in de druiven deels evaporeert. Nadien volgt de vinificatie met een alcoholische gisting aan een temperatuur tussen de 12°-24°C gevolgd door een lange schilweking van 25 dagen.
Opvoeding	48 maanden houtrijping in franse barriques, 6 maanden op vaten van slavonische eik gevolgd door nog eens 12 maanden flesrijping vooraleer de wijn wordt gecommercialiseerd
Analytisch	Alc: 16,9% vol, totale aciditeit: 6,11 g/l, restsuikers: 3,8 g/l, pH: 3,44
Productie	5.000 flessen
Recensentscores	Decanter: 100 Falstaff: 98



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)